

# MENU

RESTAURANT /LEVEL 2/

EVERYDAY 12 PM

## TARTARES AND CEVICHE

Tuna ceviche with avocado, cucumber and sesame dressing	1100.-
Magadan shrimp on ice with wasabi sauce	1200.-
Bruschetta with salmon and stracciatella on cranberry tartine	1200.-
Three types of glazed pate with pickled apples and toasts	900.-
Beef carpaccio with sun-dried tomatoes and truffle oil	1250.-
Roast beef in vitello tonnato sauce	1300.-
Sweet tomato caprese with mozzarella from our own cheese dairy	1100.-

## SHARED PLATTERS

Italian truffle cheese set	3700.-
Dry-cured meats /coppa, bresaola, Parma ham with truffle/	3500.-
Homemade pickles / squash, artichokes, king mushroom, mini corn, garlic, chili pepper/	1300.-
Trio of mushrooms in a marinade	1400.-
Warm olive mix	800.-

## SALADS

Seafood salad with crab and lime dressing	2100.-
Salad with smoked eel, mango and avocado	1200.-
Salad with roast beef and sesame sauce	990.-
Duck breast salad with arugula, sweet grapefruit, and pine nuts	1200.-
Green salad with Parmesan cheese mousse	650.-
Focaccia with sweet tomatoes and burrata cheese from our own cheese dairy	650.-

## SOUP

Tomato gazpacho with cucumber	800.-
French bisque soup with shrimp, squid and trout	1200.-
Tom yum with shrimp	900.-
Rooster Ukha: fish soup with chicken broth, perch and catfish, served with fish pie	950.-
Borscht with garlic bun "pampushka" and sour cream	750.-
Asparagus and zucchini cream soup with stracciatella cheese	950.-

## FISH AND SEAFOOD

Mussels “Marinière” with a creamy sauce and French fries	1850.-
Shrimp in a citrus marinade with chili and herbs	1350.-
Black cod fillet with green vegetables and clams	2650.-
Marbled catfish with cabbage in a spicy creamy kimchi sauce	1390.-
Grilled glazed trout fillet with lettuce, grapefruit and lime dressing	1890.-
Potato pancake with salmon and pike caviar	1190.-

## AQUARIUM

Sea urchin	630.-
Kamchatka crab /per 100 g/	1300.-
Oysters	
Lumiere	630.-
Gillardeau	880.-
Tia Marra	880.-
Pink Jolie	630.-

Please check the availability of seafood of our waiters.

## POULTRY AND MEAT

Duck fillet with Bigarade sauce	1200.-
Grilled chicken with baby potatoes and rosemary	990.-
Chicken thighs with Asian peanut glaze	700.-
Lamb tongues in smoked demi-glace sauce with couscous	1600.-
Stewed leg of lamb with spicy vegetables	1850.-
Filet mignon with demi-glace sauce and grilled asparagus	2900.-
Ribeye steak with anchovy oil /price per 100g raw product/	1100.-
<i>Our waiter will inform you about the available weights for the ribeye steaks today</i>	

## PASTA AND RISOTTO

*Everyday we make all types of pasta ourselves using two types of Italian flour*

Spaghetti with clams, tomatoes and white wine sauce	1200.-
Ravioli with shrimp and bacon and sauce “Beurre blanc”	1100.-
Tagliatelle with meatballs and vegetables in tomato sauce	1150.-
Creamy spaghetti with bacon	850.-
Fusilli with pesto, mint and stracciatella	800.-
Crab and scallop risotto	1770.-

## SIDE DISHES

Asparagus with “Sabayon” sauce	1550.-
Mini potatoes with garlic and rosemary	450.-
Mashed potatoes with truffle oil	650.-
Sweet potato fries with parmesan cheese	550.-
French fries with truffle	450.-
Grilled vegetables	650.-

## BREAD & FOCACCIA

*Made by the "Pecherka" restaurant-bakery /pecherka.ru/ early in the morning*

Classic tartin	100.-
Brioche	100.-
Dark rye bread "Borodinsky"	100.-
Cranberry tartin	100.-
Tomato tartin	100.-
Beer bread	100.-
Focaccia with rosemary	400.-
Focaccia with mozzarella and garlic oil	400.-
Focaccia with Parmesan cheese	400.-

## OUR HOMEMADE BUTTER

Smoked	80.-
With Parma ham and truffle	100.-
With anchovies	100.-
With olives and sun-dried tomatoes	100.-

## DESSERTS

Caramel rolls with strawberries and vanilla cream	990.-
Crisp lemon	1100.-
Chocolate cigar	990.-
Profiteroles with salted caramel and black truffle	700.-
Raspberry tart with vanilla ganache	700.-
Chocolate tart with hazelnuts	800.-
"Book"	1100.-
Meringue roll with pistachio	700.-
Honey cake	650.-
"Anna Pavlova" dessert with berry sauce	800.-
ICE CREAM vanilla, chocolate, pear-gorgonzola	250.-
SORBETS currant-tarragon, raspberry-mint, mango-passion fruit sorbet	250.-

# WINE

## RUSSIAN WINE

### SPARKLING

750 ml

Magnatum Blanc de Blancs Mantra Estate	5 400.-
Primum Alveus Fanagoria Extra Brut	6 900.-
Rose de Seigner by Konstantin Dzitoev Brut	8 300.-

### WHITE WINES

750 ml

Viognier Nikolaev and Sons	5 900.-
Chardonnay "Krasnaya Gorka" Galitskiy & Galitskiy	6 600.-
Riesling Family Reserve Sikory	7 400.-
Sauvignon Blanc OAK Pavel Shvets	12 300.-

### ORANGE WINE

750 ml

Rkatsiteli Orange Konstantin Dzitoev	5 800.-
"Krasnaia Gorka" Rose, Galitskiy & Galitskiy	6 100.-

### RED WINES

750 ml

Sira Mantra Estate	6 400.-
Cabernet Sauvignon Merlot Pavel Shvets	8 300.-
Ay-Danil Chateau Cotes de Saint Daniel	8 900.-
Neznakomka Konstantin Dzitoev	9 100.-

### HALF A BOTTLE

375 ml

### CHAMPAGNE

Lanson le Black Creation Brut	9 000.-
Rose Piper-Heidsieck Brut	9 400.-
Esprit Nature Henri Giraud	10 400.-

### WHITE WINE

Anthilia, Donnafugata	4 200.-
Chablis Sainte Claire Jean-Marc Brocard	5 000.-
Gavi dei Gavi Etichetta Nera La Scolca	5 900.-

### RED WINE

Vino Nobile di Montepulciano Tenute del Cerro	5 500.-
Bourgogne Pinot Noir Laforet Joseph Drouhin	6 300.-

## WINE

### CHAMPAGNE

	750 ml
Fleury Blanc de Noirs Extra Brut	13 400.-
Marcel Moineaux Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut	14 600.-
Piper-Heidsieck Cuvee Brut	14 900.-
Beurton et Fils Follement Rose Brut	15 700.-
A. Bergere Origine Brut	15 900.-
Lanson le Black Creation Brut	17 900.-
Henri Giraud Esprit Nature Brut	18 500.-
Tristan Hyst Courcelles Brut Nature	18 900.-
Bollinger Special Cuvee Brut	18 900.-
Lanson le Rose Brut	19 700.-
Collery Empyreumatic Grand Cru Aÿ Brut	19 900.-
Bruno Paillard Premiere Cuvee Extra Brut	23 800.-
Brimoncourt Blanc de Blancs Brut	24 500.-
Leclerc Briant Blanc de Blancs Extra Brut	33 000.-
Louis Roederer Cristal Brut	90 000.-

### SPARKLING

#### ITALY

	750 ml
Moscato d'Asti Vajra	6 900.-
Prosecco Angelin Beo Valdobbiadene Superiore	
Rive de Guia Extra Brut Bortolin Angelo	7 100.-
Scammacca del Murgio Brut	9 000.-
Cuvee Prestige Edizione 46 Ca'Del Bosco Franciacorta Brut	15 300.-
Soldati D'Antan La Scolca Brut	19 700.-

#### FRANCE

	750 ml
Cremant de Limoux Prestige Domaine B&B Bouche Brut	7 100.-
Cremant De Loire Tresors De Loire Brut Rose Joseph Verdier	7 100.-

#### SPAIN

	750 ml
Nadal Brut Reserva Original Corpinnat	7 600.-
Sumarroca Nuria Claverol Homenatge Cava Gran Reserva Brut	14 400.-

#### GERMANY

	750 ml
Riesling Sekt Winzer von Erbach Erbacher Extra Brut	7 300.-
Pinot Rose Sekt Bart Brut	10 900.-

# WINE

## WHITE WINES

<b>FRANCE</b>	750 ml
Bourgogne Aligote Joseph Pascal	7 900.-
Terre de Silex Clement & Florian Berthier	8 900.-
Chablis Camille et Laurent Schaller	9 900.-
Macon Prisse Le Clos Famille Paquet	10 800.-
Chablis Premier Cru Vaudevey Julien Brocard	16 400.-
Condrieu Guigal	21 300.-
Meursault Le Clos de Tavaux Francois Gaunoux	19 600.-
Puligny-Montrachet Patrick Miolane	23 200.-
<b>ITALY</b>	750 ml
Soave I Stefanini Il Selese	5 300.-
Pinot Grigio Tiefenbrunner	5 500.-
Lighea Zibibbo Donnafugata	7 300.-
Gavi di Gavi Batasiolo	7 100.-
Gewurztraminer Cantina Terlano	7 900.-
Pecorino d'Abruzzo Francesco Cirelli	7 600.-
Greco di Tufo Feudi di San Gregorio	10 200.-
Gavi dei Gavi Etichetta Nera La Scolca	10 900.-
Etna Bianco Superiore Contrada Volpare Maugeri	12 300.-
<b>SPAIN</b>	750 ml
Viura El Inquilino Vina Zorzal	5 600.-
Albarino Mar de Frades	6 900.-
<b>GERMANY</b>	750 ml
Riesling Trocken Unplugged Martin Tesch	6 800.-
Riesling Gunderloch Balbach	6 100.-
Silvaner Escherndorfer Lump Horst Sauer	6 700.-
Riesling GG Ungsteiner Herrenberg Karl Schaefer	15 100.-
<b>AUSTRIA</b>	750 ml
Gruner Veltliner Klassik Nastl	5 800.-
Gruner Veltliner Emmerich Knoll Loibner	9 800.-
<b>NEW WORLD</b>	750 ml
Sauvignon Blanc Shy Albatross	5 900.-
Chardonnay Koonunga Hill Penfolds	6 400.-
Chardonnay Lapis Luna Wines	6 900.-
Chenin Blanc Stellenrust	5 900.-
Riesling Riverbank Wente Vineyards	7 200.-
Aristargos David & Nadia	12 200.-
<b>ROSE WINES</b>	750 ml
Casa Santos Lima Cabra Cega	4 700.-
Pinot Grigio Rosato Mastri Vernacoli	5 100.-
Bandol Domaine La Suffrène	6 700.-
Domaine de l'Ile	8 100.-
Susucaru Rosato Frank Cornelissen	8 600.-
By.Ott Domaines Ott	10 900.-
Le Rose de Giscours Chateau Giscours	12 600.-
Dolce & Gabbana 'Rosa' Rosato Sicilia Donnafugata	13 600.-
Garrus Chateau d'Esclans	28 000.-

# WINE

## RED WINES

<b>FRANCE</b>	750 ml
Tresors De Loire Saumur-Champigny Joseph Verdier	8 100.-
Le Clos Milan Henri Milan	8 600.-
Chateau Citran	9 400.-
Bourgogne Pinot Laforet Noir Joseph Drouhin	9 800.-
Chateau Saint-Saturnin	11 200.-
Savigny-les-Beaune Antonin Guyon	19 300.-
Chateauneuf du Pape Classique Mas Saint-Louis	24 000.-
Volnay Sarnin-Berrux	24 300.-
Pommard Premier Cru Les Epenots Francois Gaunoux	26 100.-
Gevrey Chambertin Taupenot-Merme	28 900.-
Les Perrieres Chateau Lafleur	28 600.-
Pavillon Rouge du Chateau Margaux	67 000.-
<b>ITALY</b>	750 ml
Appassimento Segreto Rosso	6 100.-
Chianti Classico Retromarcia Monte Bernardi	7 500.-
Valpolicella Valpolicella Bertani	7 900.-
Sassi Chiusi Bertinga	8 100.-
Rosso di Montalcino Sesti Argiano	11 700.-
Tancredi Dolce&Gabbana Terre Siciliane Donnafugata	16 500.-
Brunello di Montalcino Frescobaldi Castelgiocondo	17 600.-
Amarone della Valpolicella Riserva Pieropan	18 600.-
Barolo La Tartufaia Giulia Negri	18 600.-
Bertinga	19 800.-
Brunello di Montalcino Riserva Cupano	39 200.-
<b>SPAIN</b>	750 ml
Garnacha Altaya Agustin Cubero	5 400.-
Ramon Bilbao Edicion Limitada	6 200.-
Priorat Cal Pla Celler	6 500.-
Muga Reserva Seleccion Especia	12 700.-
<b>GERMANY</b>	750 ml
Pinot Noir Ernst Ludwig	4 900.-
Deutzerhof Neuenahr Balthasar	15 900.-
<b>AUSTRIA</b>	750 ml
Pinot Noir Weingut Fred Loimer	6 900.-
Blaufrankisch Prellenkirchen Samt&Seide Dorli Muhr	10 200.-
<b>NEW WORLD</b>	750 ml
Carmenere Santa Carolina Reserva	5 200.-
Malbec Reserva J. Bouchon	5 800.-
Frankland Estate Rocky Gully Shiraz	6 600.-
Pinot Noir Insight	8 100.-
Zinfandel Federalist	7 900.-
Grenache David & Nadia	11 400.-
Pinot Noir Yamhill Cuvee Domaine Serene	25 800.-

# TINCTURE

## SIGNATURE DRINK

50 ml

Borodinsky

400.-

Currant-pink pepper

400.-

Limoncello

350.-

Creamy limoncello

350.-

Pear-plum

400.-

## STRONG DRINK

50 ml

Herbs

350.-

100 leaves

350.-

Cedar

350.-

Horseradish

350.-

## BERRY DRINK

50 ml

Cherry-coffee-osmanthus

400.-

Raspberry-tarragon

400.-

Sea Buckthorn

350.-

Cranberry

350.-

Black-fruited mountain ash and apple

350.-

## BAR

### AMARO & VERMOUTH

	50 ml
Fernet Branca	600.-
Amaro Nonino Quintessentia	700.-
Amaro Santoni	700.-
Amaro Montenegro	550.-
Padro&Co - Rojo Classico / Dorado Amargo Suave	550.-

### FORTIFIED WINE

	100 ml
Kopke Fine Ruby Porto / Kopke Fine Tawny Porto	650.-
Tio Pepe Palomino Fino Jerez	750.-
Nectar Pedro Ximenez Dulce Jerez	800.-
Amontillado Contrabandista	850.-

### APERITIF & DIGESTIVE

	50 ml
Tselovalnik Elixir Coffee by El Copitas Bar	550.-
Jägermeister	550.-
Italicus Rosolio di Bergamotto	950.-
Cazzottes Liquer Prunelle	1800.-

### RUM

	50 ml
Flor de Cana 4	550.-
Banks 5	650.-
Beach House White Spiced / Gold Spiced	650.-
Brugal Anejo	650.-
Matusalem Gran Reserva 23	1500.-

### GIN

	50 ml
Tselovalnik Local Gin by El Copitas Bar	550.-
Gray Shine	550.-
Roku Gin	600.-
Gin Mare	800.-
Hendricks	900.-

### TEQUILA & MEZCAL

	50 ml
Espolon Blanco	600.-
Espolon Reposado	650.-
Don Julio Blanco	1400.-
Don Julio Reposado	1700.-
Don Julio Anejo	2000.-

## BAR

### WHISKEY

<i>SINGLE MALT</i>	50 ml
Auchentoshan "American Oak"	900.-
The Irishman Single Malt	1000.-
Aberfeldy 12 Years Old	1100.-
Ledaig Sinclair Series Rioja Cask Finish	1400.-
Laphroaig 10 Years Old	1800.-
Lagavulin 8 Years Old	1800.-
Lagavulin 16 Years Old	2000.-
Macallan 12 Years Old	2400.-
Macallan 18 Years Old	9000.-
<i>BLENDED</i>	50 ml
Cutty Sark	600.-
Monkey Shoulder	950.-
Chivas Regal 12 Years Old	950.-
Chivas Regal 18 Years Old	2050.-
Bellevoe Finition Sauternes	1300.-
<b>BOURBON</b>	50 ml
Jim Beam	600.-
Bulleit Bourbon Frontier	800.-
Maker's Mark	1000.-

## BAR

### COGNAC

	50 ml
Menard V.S.	1000.-
Menard V.S.O.P.	1200.-
H by Hine V.S.O.P.	1200.-
Frederic Bourgoin V.S.O.P.	1200.-
Domaine Chateau de Fontpinot X.O. Grande Champagne	3000.-

### BRANDY & GRAPPA

	50 ml
Torres 10 Gran Reserva	550.-
Pere Magloire V.S.O.P.	1100.-
Cardenal Mendoza Nebulis	1100.-
Grappa Tradizione Nonino	800.-
Pilzer, "La Aqua" Mater Grappa di Moscato Rosa	1900.-

### VODKA

	50 ml
Tselovalnik Russian Vodka by El Copitas Bar	450.-
Absolut	500.-
Onegin	500.-
Spelta	700.-
Grey Goose	800.-
Beluga Allure	900.-
Polugar No. 1 Rye and Wheat / No. 2 Garlic and Pepper	800.-

## BAR

### BEER DRAFT

Zubr Gold	330 ml 400.-	500 ml 600.-
Hofbrau	330 ml 450.-	500 ml 710.-
Steebrugge White	330 ml 500.-	500 ml 700.-

### BEER BOTTLE

Zubr Classic Dark		500 ml 600.-
Birra Moretti		330 ml 500.-
Maisels Weisse Alkoholfrei n/a		500 ml 450.-

### CLASSIC COCKTAILS

#### REFRESHINGLY APERITIF :

Hugo		800.-
French 75		800.-
Rossini		800.-
Aperol Spritz		800.-
Harvey Wallbenger		800.-

#### COCKTAILS GASTRONOMICALLY PAIRING :

Passion Fruit Martini		900.-
Margarita		800.-
Whiskey Sour		800.-
Electro gimlet + photo card for memory		900.-
Gin Basil Smash		800.-
Zombie		900.-

#### CHARMINGLY FINAL :

Death in the Afternoon		850.-
Aviation		850.-
Negroni		800.-
Lemon Pie		850.-

## BAR

### COFFEE

Double espresso	40 ml	250.-
Americano	150 ml	250.-
Filter coffee	150 ml	250.-
Cappuccino	200 ml	300.-
Flat white	200 ml	350.-
Latte	200 ml	300.-
Espresso Tonic	250 ml	350.-
Vanilla Raf	300 ml	400.-
Raf with Aperol liqueur	300 ml	500.-
Raf “vanilla tobacco”	300 ml	600.-

### TEA

	800 ml	
Kilimanjaro		500.-
Earl Grey		500.-
Long Jing		500.-
Jasmin		500.-
Limoncello Oolong		500.-
Healing herb		500.-

### AUTHOR'S TEA

	800 ml	
Verbena – ginger – sea buckthorn		600.-
Peach – lemon – chamomile		600.-

### LEMONADE

	250 ml	
Dill – lemon		390.-
Apple – pineapple – maple		390.-
Raspberry – pomegranate		390.-
Mint – lemongrass		390.-

## BAR

### SMOOTHIES

	350 ml
Pear – kiwi – cookies	500.-
Avocado – grapes – zucchini	500.-
Mango – orange – banana	500.-

### MILK SHAKE

Marshmallow – banana – almond – vanilla	400 ml	500.-
Blackberry – chokeberry – yogurt – flakes	390 ml	500.-
Coffee – chocolate – cream – vanilla	390 ml	500.-

### HOT

Glintvein	200 ml	550.-
Hot Chocolate	125 ml	400.-
Hot Chocolate with mint liqueur	155 ml	550.-
Cocoa	300 ml	350.-

### MINERAL WATER

	250 ml	750 ml
Surjiva	320.-	580.-
		500 ml
Borjomi		300.-

### SODA & TONIC WATER

Coca-Cola	330 ml	350.-
Coca-Cola Zero	330 ml	350.-
Evervess Tonic	250 ml	300.-

### FRESH JUICE

	200 ml
Orange	450.-
Grapefruit	450.-
Apple	450.-
Carrot	450.-

### JUICE

	200 ml
Apple, orange, cherry, tomato, pineapple	300.-